



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI VE YAĞSIZ HAMUR İŞLERİ VE HAMUR TATLILARI

Biz hamur işlerini, batılılar da bisküvi ve pasta severler ve ekseriyetle bunları imal ederler.

YAĞLI HAMUR İŞLERİ

Her nev'î börekler
Çörekler
Poğaçalar
Cevizli ekmekler
Pideler
Pastalar

YAĞLA MAMÜL HAMUR TATLILARI

Her nevi baklavalar
Kadayıflar
Helvalar
Revaniler
Lokmalar
Kurabiyeler, kuşlokumları
Kadıngöbeği
Dilber dudağı
Sarığı burma
Lâlanga
Gözleme
Şekerpare
Hurma tatlısı
Kayganalar
Peynir tatlıları

KISMEN YAĞLI VE YAĞSIZ HAFİF TATLILAR

Güllâçlar
Vişneli ekmek tatlısı
Kabak tatlısı
Tavukgöğsü
Mahallebi
Aşureler
Pelteler
Keşküller
Acıbadem kurabiyeleri
Bisküviler
Bademli sucuklar
Puding
Savarin
Pandispanya
Yemişli tatlılar
Kaymaklar

Şark âleminin tatlıcılıktaki şöhreti, Amerikalılara kadar ulaşmıştır.

Hacı Bekir'in nefis lokumları gibi fıstıklı Şam baklavaları da o derece rağbettedir ki, normal zamanlarda kutularla sevkiyat yapılırdı.

Antep baklavası da pek meşhurdur. Leziz ve nefistir. Kutularda, hayli zaman durur, bozulmaz ve bayatladıkça lezzeti artar.

Türkiyemiz, sütlü imalât bakımından dahi başta gelmektedir.

Afyon kaymakları, Ankara, İzmit pişmaniyeleri gibi Silivri yoğurtlarımızda bu aradadır.

Büyük şehirlerimizde, hatırı sayılır adette, tatlı meşherleri, süthaneler ve meşhur mahallebiciler vardır.